

## Verpflegungskonzept von FPS Catering GmbH & Co. KG an der Kurt-Schumacher-Schule im Schuljahr 2020/21

### Über FPS Catering GmbH & Co. KG :

Seit 1978 arbeitet FPS Catering erfolgreich im Bereich der Schul- und Kitaverpflegung. **Als erste Catering-Firma im Rhein-Main-Gebiet** verfügte FPS Catering über ein **EU-Bio-Zertifikat** und hat sich damit die Berechtigung erworben, Produkte aus ökologischem Landbau zu verarbeiten und das Bio-Logo zu tragen. Das Unternehmen legt zudem großen Wert auf die Verwendung von **regionalen Produkten**.

FPS Catering arbeitet in der Schulverpflegung mit einem hohen Anteil **Bio-Produkten**, um die Kinder und Jugendlichen mit gesunden, naturbelassenen Speisen zu versorgen. Überdies werden Menüs aus **100% ökologisch erzeugten Produkten** angeboten, die im Speiseplan als solche extra ausgewiesen sind.

FPS Catering berücksichtigt bei der Speisenplanung selbstverständlich **Vorlieben und Trend-Kost**, die sich in eine gesunde Ernährung integrieren lassen, mit entsprechender Ergänzung durch vollwertige Produkte. Bei der Zusammenstellung der Gerichte richtet sich FPS Catering nach den Qualitätsstandards der **Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)** und bietet eine von der **DGE zertifizierte Menülinie** an. FPS Catering verzichtet auf die Verwendung von Light-Produkten und Geschmacksverstärkern.

Jeden Tag stehen mindestens drei Gerichte zur Auswahl: **Menü 1** besteht aus einem **Fleisch- oder Fischgericht**, **Menü 2** ist immer **vegetarisch**, zudem es gibt es immer eine **Alternative** zu Schweinefleisch. Weiterhin kann täglich ein frischer **Salatteller oder Pastagericht** bestellt werden. Ein leckeres **Dessert** rundet die tägliche Mittagsmahlzeit ab. Für Kinder mit **Nahrungsmittel-unverträglichkeiten** wie Laktoseintoleranz, Zöliakie oder Milcheiweißallergie kocht FPS Catering nach einem separaten Speiseplan spezielle antiallergene Menüs.

FPS Catering liefert die Speisen nach dem **Cook & Chill-Verfahren**. Die Gerichte werden **täglich frisch** in der Produktion in Frankfurt-Fechenheim zubereitet und direkt danach auf 0-3 ° Celsius **heruntergekühlt**. FPS Catering liefert die Speisen in gekühlter Form an die Kurt-Schumacher-Schule, wo sie in den Kühlschränken der Mensaküche bei ca. 3 ° Celsius bis zur Mittagszeit gelagert werden. Erst **kurz vor dem Verzehr** wird das Essen von den ausgebildeten FPS Catering Küchenkräften, in professionellen Kombidämpfern bedarfsgerecht erhitzt und direkt danach an die Schüler ausgegeben. Der Vorteil dieses Systems ist die optimale **Erhaltung der Nährstoffe und Vitamine** durch das schnelle Abkühlen und die geringen Warmhaltezeiten.

Beim Bestell- und Abrechnungssystem wird eine keine Änderung geben, denn wir arbeiten weiter mit ihrer gewohnten Software von GiroWeb.

Weiterhin bieten wir den Schülerinnen und Schüler in den Pausenzeiten leckere und gesunde Snacks in der Mensa an. Unser Angebot finden sie auf der Homepage der Kurt-Schumacher-Schule.

Für Fragen rund um das Thema Verpflegung steht Ihnen das **Team Schulen & Kitas von FPS Catering GmbH & Co. KG** gern zur Verfügung. Wir freuen uns sehr, Ihre Kinder kulinarisch versorgen zu dürfen.

Telefon : 069/6783057-20  
Fax : 069/6783057-99  
Email : [team-schulekita@fps-catering.de](mailto:team-schulekita@fps-catering.de)